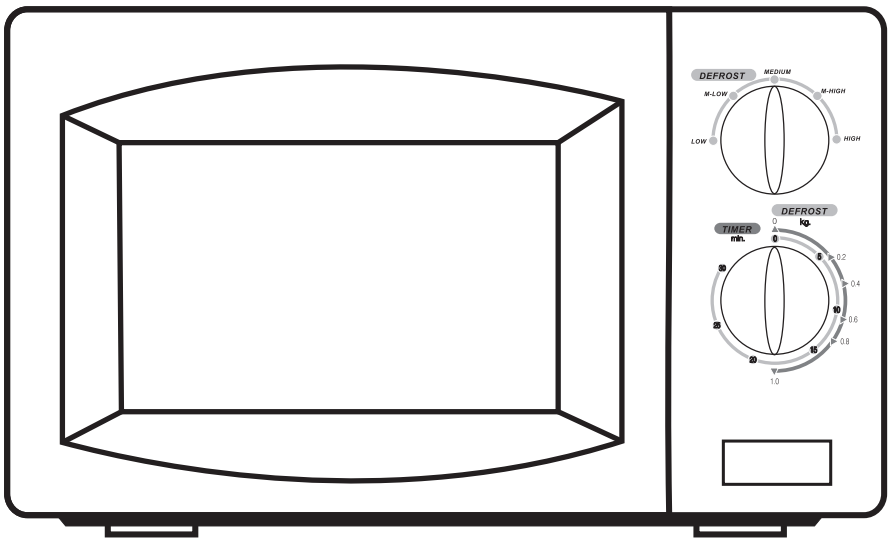
HOME ELECTRONICS HE700M-17-WH

Bedienungsanleitung Mikrowelle Modell HE700M-17-WH



Wichtige Sicherheitsvorschriften

a) Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch.
b) Notieren Sie im nachfolgenden Feld die Modell- und Seriennummer, die Sie auf dem Typenschild der Mikrowelle finden.

Model nr.	**Seriennr.**

Bei eventuellen Garantieansprüchen müssen Sie immer Ihren Kassenzettel vorlegen.

TECHNISCHE EINZELHEITEN

Stromverbrauch	230V~50Hz., 950 Watt
Leistung	700 Watt max.
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Außenmaße	450mm (L) x 360mm (B) x 238mm (H)
Innenmaße	280mm (L) x 290mm (B) x 188mm (H)
System	Drehtellersystem (ø 245 mm.)
Unverpacktes Gewicht	ca.12.2 kg.

Bevor Sie den Kundendienst um Rat bitten:

Ihr Gerät funktioniert nicht wenn:
der Netzstecker nicht richtig in der Steckdose steckt
die Sicherung defekt oder abgestellt ist
die Zeitschaltuhr nicht eingestellt wurde
die Tür nicht richtig geschlossen ist
Sollte der Fehler noch nicht behoben sein, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Störung des Radioempfangs

Mikrowellengeräte können Empfangsstörungen bei Radio, Fernsehen oder ähnlichen Ger?ten verursachen. Eventuelle Störungen können Sie wie folgt beseitigen oder reduzieren:

a. Reinigen Sie die Tür und die Türdichtung des Gerätes.
b. Stellen Sie das Radio, den Fernseher usw. nicht in unmittelbarer Nähe Ihrer Mikrowelle auf.
c. Für einen guten Radio- oder Fernsehempfang benutzen Sie bitte eine ordnungsgemäß angeschlossene Antenne.

Das Aufstellen des Gerätes

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungsmaterialien im und um den Herd entfernt worden sind.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle sichtbare Schäden, z.B.:
   - nicht korrekt schliessende Tür
   - beschädigte Türdichtungen
   - Beulen im Inneren des Herdes oder an der Tür

   Im Falle eines Schadens nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern lassen es zuerst durch unseren Kundendienst überprüfen.
3. Stellen Sie Ihr Mikrowellengerät auf eine feste, ebene und stabile Fläche.
4. Setzen Sie das Gerät keinen extrem hohen Temperaturen oder Dampf aus.
5. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
6. Die Abzugsöffnungen auf den Seiten und auf der Rückseite sorgen für eine optimale Luftzirkulation im Inneren des Herdes. Bitte halten Sie deshalb zu beiden Seiten einen Mindestabstand von 8 cm und an der Rückseite von 10 cm ein.
7. Der Rollenring des Drehtellers darf nicht entfernt werden.
8. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.

Achtung - dieses Gerät muss geerdet sein

1. Das Stromkabel ist 1,4 M. lang, die Steckdose sollte sich daher innerhalb dieses Bereiches befinden.
2. Dieses Gerät benötigt 4,0 KVA.

Achtung: Gerät ist mit einer internen 250 V, 8 Amp. Sicherung ausgestattet.

Wichtig

Die Farben des Netzkabels haben die folgende Bedeutung:

Grün und Gelb	:	Erde
Blau	:	Neutral
Braun	:	Spannung

Falls die Farben des Netzkabels nicht mit den farbigen Bezeichnungen der Klemmen Ihrer Steckdose übereinstimmen, gehen Sie bitte wie folgt vor:
Die grünen und gelben Kabel müssen an die Klemme im Stecker mit der Bezeichnung "E" oder mit dem grünen oder grün und gelben Erdsymbol angeschlossen werden.
Das blaue Kabel muss an die Klemme mit der Bezeichnung "N" bzw. an die schwarze Klemme angeschlossen werden.
Das braune Kabel muss an die Klemme mit der Bezeichnung "L" bzw. an die rote Klemme anschlossen werden.

Wichtige Hinweise

Achtung: Folgende Sicherheitsvorschriften müssen beachtet werden, damit Verbrennungen, elektrische Schläge, Feuer, Verletzungen oder das Austreten von Mikrowellen vermieden werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen durch bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Speisen in fest verschlossenen Behältern und Gläsern känn explodieren, Eier mit Schale können platzen; deshalb sollten diesie nicht im Mikrowellenherd erhitzt werden.
3. Benutzen Sie dieses Mikrowellengerät ausschließlich zu dem in dieser Gebrauchsanweisung genannten Zweck.
4. Lassen Sie Kindern nicht unbeaufsichtigt das Gerät benutzen.
5. Nehmen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker defekt ist, wenn er nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt ist oder starken Erschütterungen ausgesetzt war.
6. Zur Verhinderung der das Feuerrisikos im Garraum:
    a) Lassen Sie nichts überkochen bzw. zu lange kochen. Achten Sie besonders auf das Gerät, wenn Sie Papier, Plastik oder andere leicht brennbare Materialien zum Kochen verwenden.
    b) Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Behältern, bevor Sie diese in den Herd geben.
    c) Sollten sich Speisen oder Material doch einmal entzündet haben, lassen Sie die Herdtür geschlossen, schalten das Gerät ab, ziehen den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen die Stromzufuhr im Sicherungskasten.

Sicherheitshinweise für den allgemeinen Gebrauch

Bitte beachten Sie folgende Punkte, um die sichere und einwandfreie Funktion des Ger?tes zu erhalten:

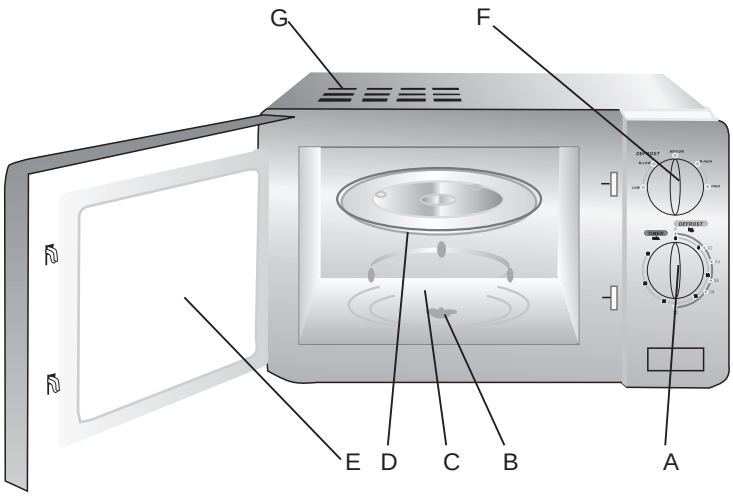
1. Glasteller, Dreharme, Verbindung und Mitnehmerring müssen bei eingeschaltetem Ger?t immer richtig positioniert sein.
2. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen bestimmt und eignet sich weder zum Trocken von Kleidungsstücken, Papier oder sonstiger Nonfood - Artikel, noch zum Sterilisieren.
3. Nehmen Sie den Herd nur in Betrieb, wenn sich Gargut im Inneren befindet.
4. Bewahren Sie im Herd kein Papier und keine Küchenutensilien auf.
5. Ein Mikrowellengerät ist nicht zum Einkochen geeignet.
6. Eier mit Schale zerplatzen in der Mikrowelle. Auch pochierte Eier können ab und zu platzen, deshalb bitte abgedeckt garen und eine Minute ruhen lassen, bevor Sie die Abdeckung wegnehmen.
7. Lebensmittel, die mit einer Haut umgeben sind, z.B. Eigelb, Kartoffeln, H*hnerleber usw., m*ssen ein paar Mal mit einer Gabel eingestochen werden.
8. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht zugestellt werden.
9. Entfernen Sie niemals Teiles des Gerätes, z.B. Sockel, Verbindungen, Schrauben.
10. Legen Sie die Speisen nicht direkt auf den Glasteller, sondern immer auf oder in ein mikrowellengeeignetes Gefäß.
11. **Nicht geeignet** für die Mikrowelle sind:

- Gefäße aus Metall und Gefäße mit Metallgriffen.
- Gefäße mit Metallbearbeitung.
- Plastikbeutel mit papierumwickelten Drahtverschlüssen.
- Melamingefäße, da diese ein Material enthalten, das Mikrowellen absorbiert. Die Gefäße können bersten oder austrocknen und der Garprozess wird verlangsamt.
- Centura Geschirr und Corelle Livingware Artikel
- Gefäße mit einer schmalen Öffnung, z.B. Cola- oder Salatflaschen.
- Fleischthermometer; im einschlägigen Fachhandel sind Mikrowellenthermometer erhältlich.

12. Mikrowellengeschirr sollte nur den Herstellervorschriften entsprechend benutzt werden.
13. Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.

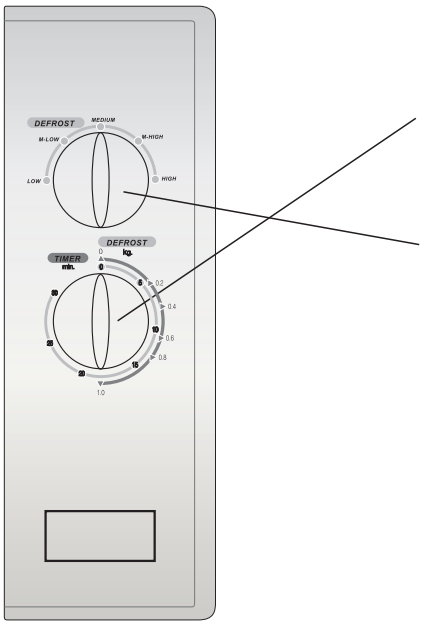
14. Die Mikrowelle erhitzt nur die Flüssigkeit, die sich im Geschirr befindet, nicht das Geschirr selbst. Darum ist ein Deckel nicht zu heiss zum Berühren. Wenn Sie diesen aber entfernen, dürfen Sie nicht vergessen, dass hierbei genau soviel heisser Dampf und/oder heisse Spritzer entstehen, wie bei der Erhitzung auf gebräuchliche Weise.
15. Kontrollieren Sie die Temperatur der fertigen Speisen zunächst selbst, besonders wenn es sich um Babynahrung handelt. Es empfiehlt sich, Speisen und Getränke erst einige Minuten abkühlen zu lassen und umzurühren, bevor diese verzehrt werden. So kann sich die W?rme gleichmäßig verteilen.
16. Speisen aus einer Mischung von Fett und Wasser bzw. Brühe sollten Sie, nachdem das Ger?t sich ausgeschaltet hat, 30 - 60 Sekunden im Gerät stehenlassen. Die Mischung kann sich dann setzen und spritzt nicht, wenn Sie einen Löffel hinein halten oder z.B. einen Brühwürfel dazugeben.
17. Da die erhitzte Speise Wärme abgibt, kann das Kochgeschirr warm werden, besonders, wenn zu Abdecken Mikrowellenfolie benutzt wurde. Bitte verwenden Sie deshalb immer Topflappen.

BEDIENUNGSELEMENTE



(A) Leistungsstufenschalter
(B) Mitnehmer (TT shaft)
(C) Rollenring für Drehteller
(D) Drehteller aus Glas
(E) Garraum-Fenster
(F) Zeitwähler
(G) Garraumventilation

Funktionswahlschalter



Zeitwähler	0 - 30 minuten
Leistungswähler	
HIGH (hoch)	100% Leistung
M-HIGH (halbhoch)	77% Leistung
MEDIUM (mitte)	55% Leistung
DEFROST (auftauen)	33% Leistung
M-LOW(mittelschwach)	33% Leistung
LOW (schwach)	17% Leistung

Der Betrieb

Einstellen des Garprogrammes:

- Schalten Sie mit dem Leistungsstufenschalter das gewünschte Leistungsniveau ein.
- Wählen Sie mit der Zeitschaltuhr die korrekte Garzeit.
- Sobald die Zeitschaltuhr eingeschaltet ist, beginnt der Garvorgang. Wenn Sie eine Garzeit unter 2 Minuten einstellen möchten, drehen Sie die Schaltuhr zunächst über die 5 - Minuten - Markierung hinaus und stellen anschließend die gewünschte Zeit ein.
- Wenn Sie Speisen vor dem Verstreichen der eingestellten Zeit aus der Mikrowelle nehmen und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, schalten Sie die Zeitschaltuhr immer auf "0" zurück.
- Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen möchten, können Sie die Tür durch Druck auf die Türverriegelungstaste öffnen. Das Türsicherheitssystem schaltet das Gerät dann automatisch aus. Benötigen Sie die restliche Garzeit nicht, drehen Sie vor dem Schließen der Tür die Zeitschaltuhr wieder auf "0".

Die verschiedenen Leistungsstufen für Mikrowellenbetrieb

Stufe schwach	150 Watt zum Warmhalten von Gerichten
Stufe mittelschwach	250 Watt für langsam Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch
Stufe Auftauen	250 Watt für schneller Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch
Stufe mitte	400 Watt für langsam kochende Gerichte
Stufe halbhoch	550 Watt zum Kochen von Tellergerichten und bereits aufgetaute Gerichte
Stufe hoch	700 Watt zum Kochen und Auftauen

Kochen im Mikrowellenofen

Das Kochen im Mikrowellenofen ist änlich dem Dünsten, jedoch nicht dem Garen im Backofen. Das Kochen im Mikrowellenofen funktioniert mit Feuchtigkeit. Es bilden sich keine Krusten und die Speisen bräunen nicht.

Die Zeit ist dabei sehr wichtig wegen der Gargeschwindigkeit. Zum Garen im Mikrowellenofen benötigt man etwa ein Drittel der Zeit im Vergleich zum konventionellen Ofen. Es ist besser, die Speisen weniger zu kochen, als die Garzeit zu überschätzen. Die Speisen garen nach, wenn sie aus dem Hern genommen werden. Gegen das Überkochen gibt es kein Mittel. Sie können die Speisen einfach überprüfen, indem Sie die Ofentür so oft öffnen, wie Sie möchten.
Die Garzeit variiert je nach Temperatur der Speisen. Gargut, das gerade aus dem Kühlschrank genommen wurde, muß länger garen als Gargut mit Raumtemperatur, und auch die Raumtemperatur kann variieren. Feste Speisen benötigen mehr Zeit als weniger feste, denn die Mikrowellen können nicht so tief eindringen, so daß der innere Teil der Speisen durch die Weiterleitung der Hitze gegart wird. Da also die Garzeit durch viele Faktoren wie z.B. die Außentemperatur, die Dichte, Dicke und Art der Speise sowie die Größe und Struktur des Geschirrs beeinflußt wird, und auch durch Ihren eigenen Geschmack, weisen die Anleitungen in allen Kochbücher immer eine Zeitspanne auf. Wenn Sie sich mit dem Mikrowellenofen vertraut gemacht haben, werden Sie diese Faktoren leicht einschätzen können.

Unterschiede der Garzeiten
Stellen Sie die Zeitschaltuhr immer auf die Kürzeste angegebene Garzeit ein und überprüfen Sie die Speisen dann. Die angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte; Sie können je nach Speisen oder Geschirr variieren. Die meisten Rezepte gelten für zwei oder vier Portionen. Falls Sie die Mengen verdoppeln, stellen Sie die Zeitschaltuhr auf weniger als die doppelte Zeit ein. Falls Sie Mengen halbieren, stellen Sie die Zeitschaltuhr auf weniger als die Hälfte der Zeit in.

Kochzeiten

Speise	Abdeckung	Leistungstufe	Kochzeit in Minuten
RIND			
Fleischbällchen	Pergamentpapier	hoch	9 - 12
Hamburger	Pergamentpapier	hoch	4 - 6
Braten	Folie	hoch	15 - 20
Schmorbraten (1 Tasse Wasser pro 500 g)	Deckel	halbhoch	25 - 25
Mageres Fleisch pro 500g	Pergamentpapier	hoch / halbhoch	
Englisch			6 - 7
Medium			7 - 8
Durchgebraten			10 - 12
STEAKS			
Schwein pro 500g	Pergamentpapier	hoch	2 - 4
Bratwurst pro 250g	Pergamentpapier	hoch	2 - 4
Kotelett pro 500g	Pergamentpapier	hoch	10 - 12
BRATEN			
Algemein Braten pro 500g	Pergamentpapier	hoch	11 - 12
Rippchen pro 500g	Pergamentpapier	hoch	7 - 9
Schinkenbraten Folie		hoch	12 - 16
Schnitzel 750-1000g	Pergamentpapier	halbhoch	18 - 25
LAMM			
Keule / Schulter pro 500	Pergamentpapier	hoch / halbhoch	8 - 10
KALB			
Schulter	Pergamentpapier/Folie	hoch / halbhoch	9 - 10
GEFLÜGEL			
Hänchenbrust pro Stück	Pergamentpapier	hoch	2 - 3
Halbes Händchen pro 500g	Deckel	halbhoch	7 - 9
Truthahnbrust pro 500g	Pergamentpapier	hoch	7 - 9
Frikassee pro 500g	Deckel	halbhoch	12 - 14
FISCH UND MEEREFRÜCHTE			
Fischfilet pro 500g	Folie	hoch	7 - 9
Muscheln / Austern	Folie	hoch	3 - 5
Shrimps geschält pro 500g	Folie	hoch	5 - 7
ungeschält	Folie	hoch	8 - 11
Hummer 500-1000g	Pergamentpapier	hoch	10 - 15
2 Hummerschwänze 250-300g	Pergamentpapier	hoch	6 - 8
EIER			
Rührei		hoch	8 - 16 pro Ei
Pochiertes Ei	Folie	hoch	1 - 2 pro Ei
Omelette	Pergamentpapier	hoch	3 - 5 pro Ei
GEMÜSE			
Pro 500g-1000g 1/4 Tasse Wasser	Deckel / Folie	hoch	8 - 16
Kartoffeln gebacken pr 500g		hoch	8 - 12
Kartoffeln gekocht (1 Tasse Wasser)		hoch	15 - 20

REIS, NUDELN, GETREIDE			
Makkaroni pro 250g (3-4 Tassen Wasser)	Deckel / Folie	hoch	15 - 18
Spaghetti pro 450g (6-7 Tassen Wasser)	Folie	hoch	18 - 25
Eiernudeln pro 250g (3-4 Tassen Wasser)	Deckel / Folie	hoch	13 - 18
Langkornreis pro 1 Tasse (2-3 Tassen Wasser)	Deckel / Folie	hoch	18 - 25
Normaler Reis pro 1 Tasse (1-2 Tassen Wasser)	Deckel / Folie	hoch	18 - 20
Minutenreis pro 1 Tasse (1-2 Tassen Wasser)	Deckel / Folie	hoch	3 - 6
Naturreis pro 1 Tasse (3 Tassen Wasser)	Deckel / Folie	hoch	30 - 35

Stufe Auftauen

Das Schnelle Auftauen von Speisen ist einer der größten Vorteile einer Mikrowelle.

Bevor Sie die Mikrowelle einschalten, vergewissen Sie sich, daß alle Metallverschlüsse entfernt und durch Schnur oder Gummiringe ersetzt sind. Behälter wie z.B. Kartons sollten vor dem Einschalten der Mikrowelle geöffnet werden. Stechen Sie Plastikfolien oder Kochbeutel vor dem Auftauen ein. Falls die Speisen in Aluminiumfolie verpackt sind, entfernen Sie diese und geben Sie die Speise in einen mikrowellengeeigneten Behählter. Falls die Speisen Schalen haben, schneiden Sie diese ein. Entfernen Sie Plastikschilder, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erm?glichen.

Falls Sie größere Fleischstücke Auftauen, schützen Sie die dü nnen Teile, um das Austrocknen oder sogar Kochen dieser Teile zu vermeiden.

Stellen Sie immer eine kurze Auftauzeit ein. Falls die Speise dann noch immer gefroren ist, geben Sie sie nochmals in der Mikrowelle. Lassen Sie die Speise nachtauen.

Die Pflege Ihres Mikrowellengerätes

1) Vor der Reinigung bitte immer das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
2) Halten Sie den Garraum immer sauber. Spritzer von Speisen oder Flüssigkeiten an den Wänden können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen. Ein sehr verschmutztes Gerät kann mit einer milden Lauge gereinigt werden. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.
3) Die Aussenseite des Gerätes können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen. Zur Vermeidung von Schäden an den Betriebsteilen müssen Sie darauf achten, dass kein Wasser in die Ventilationsöffnungen dringt.
4) Die Schalttafel darf nicht nass werden. Zum Reinigen benutzen Sie bitte keine Lösungs- oder Scheuermittel bzw. Sprays, sondern nur ein weiches, feuchtes Tuch.
5) Dampfspuren im Garraum oder auf der Aussenseite wischen Sie mit einem weichen Tuch ab. Dampfbildung kann bei hoher Luftfeuchtigkeit entstehen, deutet aber keinesfalls auf eine Fehlfunktion hin.
6) Der Glasteller sollte regelmäßig zum Reinigen herausgenommen werden. Reinigen Sie ihn in warmer Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
7) Der Mitnehmerring und der Geräteboden sollte zur Vermeidung von übermäßigem Geräusch regelmäßig gereinigt werden. Reinigen Sie den Geräteboden mit einem milden Reinigungsmittel, Wasser oder Glasreiniger und reiben Sie ihn danach trocken. Der Mitnehmerring kann in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Kochdämpfe haben keinerlei Einfluss auf den Geräteboden oder die Laufringe des Mitnehmers. Wenn Sie den Mitnehmer zur Reinigung aus der Mikrowelle genommen haben, achten Sie bitte darauf, dass Sie ihn wieder richtig einsetzen.
8) Wenn Sie eine Tasse Zitronenwasser mit Zitronenschnitzel fünf Minuten in der Mikrowelle kochen lassen, verschwinden alle eventuell vorhandenen Geräche aus dem Garraum. Danach gründlich mit einem weichen Tuch trockenreiben.
9) Wenn die Lampe der Innenbeleuchtung ausgewechselt werden muss, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

Home Electronics Kundenservice

Boxford Holland B.V.
Pascalweg 8
8013 RC Zwolle
Niederlande

Tel. 0031 - 38 4600350
Fax. 0031 - 38 4600250